



MENU DE BODAS

Precio: \$1,100.00

ENTRADA

Ceviche de pulpo
Crema de espárragos
Tiritas Ixtapa
Ensalada de pescado
Empanadas de camarón al chipotle
Ensalada de mariscos
Berenjena rellena de vegetales
Sopa minestrone
Medio aguacate relleno de atún
Sopa de tortilla
Crema de cilantro
Sopa de queso estilo Sonora
Ensalada César
Crema de elote
Ensalada verde
Ensalada de betabel
Volován relleno de champiñones
Ensalada mixt

PLATO FUERTE

Filete mignon al oporto
Filete de salmón en salsa de alcaparras al vino blanco
Suprema de pollo a la pamesana en salsa de queso
Miñonetas de cerdo a las finas hierbas
Medallón en salsa de mostaza en grano
Miñonetas en salsa de champiñones
Filete de res en salsa de romero
Pechuga rellena de cuitlacoche en salsa de flor de calabaza

Park Royal Beach Ixtapa

Medallón a la pimienta verde

Lomo relleno de acelgas en salsa demi-glass al orégano

Miñoneta de cerdo en salsa de cacahuete aromatizada al guajillo

Filete de res bañando con salsa cremosa de chile pasilla

Lomo en salsa cremosa de chipotle

Lomo en salsa de guanábano

Rollatini de pollo

Pechuga rellena de elotes frescos y calabacitas en salsa de chile poblano

Pechuga rellena de camarón en salsa de guajillo al vino blanco

Suprema de pollo en salsa de mango

Filete de pescado relleno de hongos

Filete de pescado relleno de mariscos

Lomo de cerdo a la Jamaica

Filete de pescado en salsa de aguacate

Filete de pescado a la Florentina

Filete de pescado en papillote

POSTRE

Pastel de chocolate

Pastel tres leches

Tiramisú

Tartaleta de frutas

Pay de limón

Pay de queso con fresas

Rum baba

Tarta Sacher

Cobbler de fresa con helado de vainilla

Strudel de manzana con helado de vainilla

Swan de Chantilly